PANNARELLO (opcional)

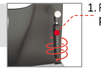
1 Utilização

O pannarello, que permite preparar cafés cappuccino quentes e cremosos, deve ser utilizado do mesmo modo que o bocal de vapor

Veja preparação „VAPOR / CAPPUCCINO". Mergulhe-o entre 3 a 4 cm no recipiente

2 Limpeza

Após a preparação



1. Retire o corpo externo, rodando-o e puxando o mesmo para baixo

2. Limpe com um pano húmido

3. Desmonte o pannarello

4. Para eliminar os resíduos de leite, limpe bem todos as peças debaixo da torneira antes de tornar a montá-las

DESCALCIFICAÇÃO (automática)

Cada 3 ou 4 meses ou quando:

- No momento da descalcificação, o aparelho deve estar ligado.
- Para a descalcificação, utilize um produto não tóxico e/ou não abrasivo
- NUNCA utilize VINAGRE (poderia avariar o aparelho!)
- Observe as indicações do fabricante quando o aparelho estiver frio
- Para eliminar os resíduos de leite, limpe bem todos as peças debaixo da torneira antes de tornar a montá-las
- Durante todo o processo de descalcificação, a máquina interrompe automaticamente, em intervalos, a distribuição da solução para a descalcificação.

1 Preparação

1. Coloque um recipiente grande debaixo do bocal de água quente/vapor
2. Encha o depósito de água com um produto descalcificador

2 Descalcificação

Duração: aprox. 45 min.

...pisca...pisca...

logo que

3. Prima durante 5 seg.
4. Abra o regulador giratório
5. Feche o regulador giratório

3 Enxaguar

6. Enxagúe o depósito de água e encha-o
7. Abra o regulador giratório e deixe sair o conteúdo
8. Feche o regulador giratório

Acessórios proporcionados

Chave para a montagem/ desmontagem do filtro

Pincel de limpeza

Colher medidora de café

Tiras para medir a dureza da água

Dados técnicos

- Tensão nominal	veja as indicações sobre o aparelho (placa de características)
- Potência nominal	veja as indicações sobre o aparelho (placa de características)
- Voltagem	veja as indicações sobre o aparelho (placa de características)
- Carcaça	metal - plástico
- Dimensões (L x A x P)	aprox. 27,5 x 35 x 42 cm
- Peso (líquido)	aprox. 10 kg
- Cabo	1.2 m de comprimento
- Caixa para extensão do cabo	sim
- Painel de comando	frontal
- Depósito de água	extraível
- Capacidade	depósito de água de aprox. 1,8 l. Recipiente de café em grão para 180 g
- Caldeira	em alumínio
- Pressão da bomba	15 bares
- Dispositivo de segurança	válvulas de segurança de pressão para o aquecimento termostato de segurança

cod. 165890906 Rev. 01 del 29/11/01

TSM SUCCESS MANUAL® - safe to use - easy to understand due to TSM® - Total Security Management and ergonomic communication®

TSM® TOTAL SECURITY MANAGEMENT

SEV ASE

Este TSM SUCCESS MANUAL® teve sua conformidade com padrões de segurança examinada pela SEV, e a integridade e exatidão das instruções para uma utilização segura do aparelho foram analisadas por uma análise de risco orientada para sua aplicação. Este documento, portanto, baseia-se numa forma de utilização que possa ser considerada sensata.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Não há nenhuma indicação
O aparelho não está ligado à corrente eléctrica
- Ligue o aparelho
- Verifique a tomada e a ficha

Quando se selecciona „Café moído", só sai água
- Ponha uma colher de café moído

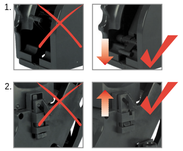
O café não está suficientemente quente
- Aqueça previamente as chávenas
- Limpe o grupo de café ou descalcifique, se for necessário

Não há água quente / vapor
Bocal de água quente / vapor bloqueado
- Limpe o bocal com um alfinete (desligue o aparelho e feche o regulador)

Duração de aquecimento demasiado longa, água muito escassa
- Descalcifique o aparelho

Não se pode tirar o grupo de café
1. Feche a portinhola de manutenção
2. Ligue o aparelho
3. O grupo de café está desajustado
4. Continue com

Não se pode introduzir o grupo de café
Coloque de novo o grupo de café na posição inicial



A preparação não se inicia

Indicação:

- Para a descalcificação, consulte as instruções
- Demasiado quente: Deixe correr água quente até que
- Encha com água fresca
- Purgue o circuito (funcionamento)
- Junte café em grão
- Esvazie o colector de borras (A máquina deve estar ligada) Insira correctamente o grupo de café, a bandeja de gotejamento e o colector de borras. Feche a portinhola de manutenção
- O mecanismo de moagem está bloqueado. Grupo de café bloqueado -> Dirija-se ao serviço ao cliente correspondente

LIMPEZA

Produto macio e não agressivo

- Desligue a máquina de café da corrente eléctrica para limpá-la
- Não seque as peças do aparelho num forno ou microondas

Carcaça do aparelho
Limpe com um pano húmido e macio

Colector de borras e bandeja de gotejamento
Limpe debaixo da torneira

Depósito de água
Limpe debaixo da torneira

Retire o filtro do depósito e enxagúe-o bem. Introduza de novo o filtro, efectuando um ligeiro movimento de rotação e pressão

Grupo de café

Limpe semanalmente. Não introduza nunca o grupo de café na máquina de lavar loiça

1. Abra a portinhola de manutenção. Retire a bandeja de gotejamento / o colector de borras

2.1 Liberte o filtro com a chave ...

2. Prima PUSH e retire o grupo de café. Se for necessário, desatarraxe o filtro superior do grupo de café

Limpe tudo com água quente e seque bem. Limpe a portinhola de manutenção

3. Monte de novo o grupo de café e insira-o. NÃO prima PUSH durante a operação!

2.2 ... e retire

4. Insira a bandeja de gotejamento / o colector de borras e depois feche a portinhola de manutenção

Saeco

TYPE SUP 021
TYPE SUP 021 Y

Manual de Instruções

Por favor, leia atentamente o manual de instruções TSM® antes de ligar o aparelho. Siga atentamente as instruções para obter um café de qualidade e evitar danos e lesões. Atenção: verifique que as pessoas que utilizam este aparelho leram estas instruções e procure tê-las sempre à mão. Este aparelho foi submetido a controlos estritos de segurança e funcionalidade e saiu de fábrica em perfeito estado.

CE Antes de utilizar a máquina de café, é obrigatório ler as normas de segurança anexas

FUNCIONAMENTO

1. Preparação

1. Encha o recipiente com café em grão
2. Encha o depósito de água com água potável fresca
3. Ligue à corrente eléctrica

2. Purgue o circuito

1. Coloque um recipiente debaixo de vapor
2. Ligue a máquina de café
   O interruptor situa-se na parte posterior da máquina.
3. Deixe correr água quente até que a mesma saia de modo uniforme

3. Observe as luzes

a luz pisca: a máquina está em modo de aquecimento
luz está acesa: a máquina está pronta a usar

4.

Se não utilizou o aparelho durante um período prolongado, purgue o circuito antes de ligá-lo de novo.

AJUSTE

ssomente se for necessário

Grau de moagem

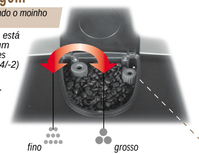
Regular somente quando o moinho estiver a funcionar

A máquina de café está programada com um valor médio. Valores aconselhados: 8 (+4/-2)

O café sai muito ...

depressa: moído mais fino

devagar: moído mais grosso



Quantidade de café

1. Coloque a chávena
2. Prima o botão que quiser (expresso ou café) e mantenha premido
3. Liberte o botão quando obtiver a quantida de desejada
4. A quantidade ficará guardada na memória

PREPARAÇÃO

CAFÉ EM GRÃO

1. Coloque a(s) chávena(s)
   Diversos tamanhos de chávena possíveis
2. Regule a saída de café
   Alavanca de altura adaptável
3. Seleccione, se for necessário, a quantidade de café moído
4. Prima uma vez para 1 chávena
   Prima duas vezes para 2 chávenas
5. Retire a(s) chávena(s)

CAFÉ MOÍDO

1. Coloque a chávena
   Diversos tamanhos de chávena possíveis
2. Regule a saída de café
   Alavanca de altura adaptável
3. Seleccione „Moído“
4. Encha com café moído
   - Máx. uma colher medidora rasa
   - NUNCA café solúvel!
5. Prima 1 vez
6. Retire a chávena

CAPPUCCINO

1. Encha 1/3 da chávena com leite frio
2. Seleccione „Vapor“
   a luz pisca: a máquina de café está a aquecer
   a luz está acesa fixamente: atingiu-se a temperatura adequada
3. Inicie a preparação
   - Deixe correr antes a água restante
   - Feche de novo o regulador giratório
4. Coloque a chávena debaixo
   - Mergulhe o bocal entre 3 a 4 cm no recipiente
   - Volte a abrir o regulador giratório
5. Espume o leite
   Movimente a chávena ...
6. Finalize a preparação e retire a chávena
7. Limpe o bocal com um pano húmido *para que a espuma da bebida não seque*

Verta a espuma do leite sobre o café

VAPOR

1. Seleccione „Vapor“
   a luz pisca: a máquina de café está a aquecer
   a luz está acesa fixamente: atingiu-se a temperatura adequada
2. Inicie a preparação
   Deixe correr antes a água restante
3. Coloque a chávena debaixo
   Mergulhe o bocal entre 3 a 4 cm no recipiente
4. Aqueça a bebida efectuando movimentos de rotação
5. Feche o regulador giratório e retire a chávena
6. Limpe o bocal com um pano húmido *para que a espuma da bebida não seque*

ÁGUA QUENTE

1. Movimente o bocal, se for necessário
2. Coloque a chávena debaixo
3. Abra o regulador de água quente
4. Deixe correr água quente
5. Terminar preparação e retirar a chávena

Como obter uma espuma (creme) perfeita

- Utilize outra mistura de café
  (café especial para máquina de café expresso totalmente automática)
- Utilize café recém torrado
- Modifique o grau de moagem

Depois de CAPPUCCINO / VAPOR

Prima o botão „Vapor“ e deixe correr uma chávena de água quente: A temperatura da água arrefece à temperatura normal do café.
Veja os pontos 1 e 3 para purgar o circuito (FUNCIONAMENTO)

TSM SUCCESS MANUAL® - ©0901 - by SEV/ ASE

PROGRAMAÇÃO

Começe aqui

1. Desligue
2. Prima o botão, mantenha-o premido e ligue o aparelho para poder aceder ao

Programe a dureza da água

Leia ao fim de 1 minuto

Prima o botão

Mantenha premido até ...
*valor predeterminado

Função „Enxaguar a máquina de café“

Quando a máquina de café começa a funcionar, os restos de água são drenados para o exterior. Deste modo, o primeiro café prepara-se com água fresca.

Prima o botão

Função pré-infusão

A água quente humedece o café, que sai passados uns instantes

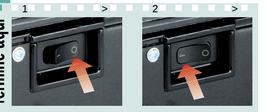
Prima o botão

Funçao pré-moagem

Durante a preparação, a seguinte dose de café está já moída (ideal quando se deve preparar muito café)

Prima o botão

Termine aqui



1. Desligue ...
2. Depois, ligue de novo para activar as funções programadas